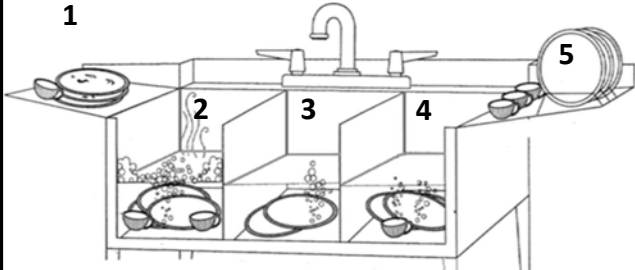


手動食器洗浄 (114095-114105)

1



1. 必要であれば、こすったり、予備洗浄します。
2. 石鹼とぬるま湯 (100°F/37.8°C) で洗います。(第1コンパートメント)
3. きれいな水で洗い流します。(第2コンパートメント)
4. 以下の表に従って、消毒します。(第3コンパートメント)
5. 水切り台の上で自然乾燥させます。

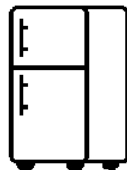
消毒要件 (114099.4-114099.7)

消毒液の種類	マニュアル消毒用の濃度	必要な接触時間	機械消毒用の濃度消毒
塩素	100 ppm	30秒	50 ppm
ヨウ素	25 ppm	1分	25 ppm
四級アンモニア	200 ppm	1分	N/A
お湯	171°F/77.2°C (またはそれ以上)	30秒	160°F/71.1°C (表面温度)

解凍 (114020)

冷凍食品は、以下のいずれかの方法で解凍します。

- 冷蔵庫で



- 電子レンジで



- 食品準備シンクの冷たい (70°F / 21.1°C以下) 流水の下で



- 調理工程の一環として



冷凍食品を室温で放置して解凍しないでください。

調理要件 (114004-114010)

食品の種類	最低調理温度と時間
冷蔵用に調理した果物や野菜	135°F/57.2°Cで15秒間
卵 (すぐに提供する場合)、魚、一枚肉 (牛肉、豚肉、子羊、子牛、および狩猟動物の肉)	145°F/62.8°Cで15秒間
挽き肉、粉碎した肉、または注入した肉 (牛肉、豚肉、子羊、子牛)、卵、および狩猟動物	155°F/68.3°Cで15秒間
家禽類の肉、粉碎した (刻んだ) 家禽類の肉、詰め物をした家禽類の肉、魚介類、肉類、肉を含む詰め物	165°F/73.9°Cで15秒間

拭き取り用リネン (114185.1)

- 食品のこぼれを拭いた拭き取り用リネンは、他の目的で使用してはいけません。



- 食品のこぼれや食品との接触面を拭くために複数回使用する拭き取り用リネンは、使用と使用の間に (上記の表に記載されている適切な濃度の) 消毒液に浸しておく必要があります。

- 動物由来の生の食品で使用するリネンは、他の目的に使用する布とは別に保管する必要があります。

温度計の検査と再較正 (114159)

温度計は、例えば、氷のスラリーや沸騰した水などの既知の温度の物質を測定することによって検査することができます。

氷のスラリーを使う場合：砕いた氷と水 (氷は水より多く) の混合物を作ります。混合物全体の温度が一定になるようにします。温度計の軸を挿入し、針の動きが止まったら温度を読み取ります。温度は32°F/0°Cでなければなりません。温度計によっては、温度計のヘッドの下にある較正ナットで正確に調整できるものもあります。

沸騰した水を使う場合：お湯を沸騰させ、温度が一定になるようにします。温度が安定するまで温度計を慎重に挿入します。212°F/100°Cに調整します。



リスクのおそれがある食品を冷却する方法 (114002-114002.1)

135°F



WITHIN 2 HOURS

1. 食品は、ステンレスなどの熱伝導性の高い素材でできた浅い鍋や容器に入れます。容器の中の食品の深さは2インチ以下にしてください。容器を適切な冷蔵室に入れます。



70°F



WITHIN 4 HOURS

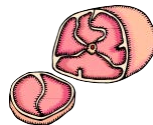
41°F

2. リスクのおそれがある食品を入れた熱伝導性の容器を氷水に入れ、頻繁にかき混ぜます。氷水に流し台を使用する場合は、承認された調理用の流し台を使用してください。

3. 急速冷却装置を挿入し、頻繁にかき混ぜます。



4. より小さく、薄い部分に分けて（特に大きな肉の場合）、適切な冷蔵室に入れる。



5. 氷を食材として使う。

6. 食材をブラストチラーに入れる。

7. 上記のいずれかの組み合わせ

食品を冷蔵庫に入れた場合は、容器の周りの空気がよく循環するように十分なスペースをとる。

汚れを防ぐために、冷却中の食品にゆるくカバーをかける。

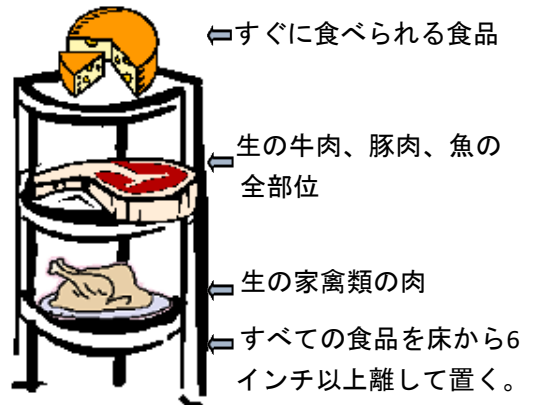
リスクのおそれがある食品とは、病気の原因となる病原性微生物の繁殖を抑えるために温度管理が必要な食品のことです。リスクのおそれがある食品は、肉、家禽の肉、調理野菜、豆腐、切ったメロン、スプラウト/もやし類、切ったトマト、ニンニク入りオイルなどで、動物や植物に由来するものです。

(113871)



食品の保管 (114047、113986)

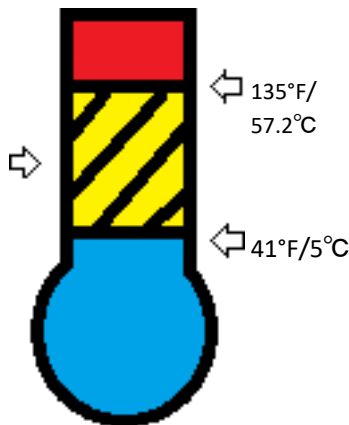
交差汚染を避けるために、以下の順序で食品を保管します。



リスクのおそれがある食品の温蔵保管・冷蔵保管

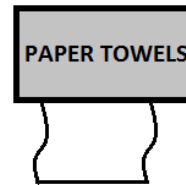
(113996)

41°F/5°Cから
135°F/57.2°C
「危険ゾーン」



135°F/57.2°C以上が、温蔵保管に安全な温度範囲です。

41°F/5°C以下が保管温度の範囲です。



は、手洗い (113953.3)

ぬるま湯と石鹸で10秒以上かけて十分に手を洗います。ペーパータオルまたはエアードライヤーで手を乾かします。作業を始める前、生肉に触れた後、手袋を装着する前など、手が汚染されている可能性があるときには必ず手を洗います。手洗いステッカーは、環境衛生検査官から入手できますので、各手洗い場に掲示してください。

Contra Costa County Environmental Health

2120 Diamond Blvd #100

Concord, CA 94520

電話：925-608-5500

ファクシミリ：925-608-5502

<http://cchealth.org/eh/>

